



Salmone in glassa hoisin e riso 'ponzu'

con zucchine dorate, salsa di soia e lime

25 minuti

18



Salmone



Riso Basmati



Zucchina



Salsa Hoisin



Salsa di Soia



Semi Di Sesamo



Lime



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Zucchero

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Salmone** 4)	1 pacchetto	2 pacchetti
Riso Basmati	1 pacchetto	1 pacchetto
Zucchini**	2 pezzi	4 pezzi
Salsa Hoisin 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsa di Soia 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Semi Di Sesamo 3)	1 pacchetto	1 pacchetto
Lime	1 pezzo	1 pezzo

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	458 g	100 g	578 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2757 kJ/659 kcal	603 kJ/144 kcal	3882 kJ/928 kcal	672 kJ/161 kcal
Grassi (g)	26 g	6 g	45 g	8 g
Grassi saturi(g)	5 g	1 g	8 g	1 g
Carboidrati (g)	73 g	16 g	73 g	13 g
Zuccheri (g)	9 g	2 g	9 g	2 g
Fibre (g)	5 g	1 g	5 g	1 g
Proteine (g)	36 g	8 g	60 g	10 g
Sale (g)	2 g	0 g	2 g	0 g

Allergeni

3) Semi di sesamo 4) Pesce 11) Soia 13) Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

1



Lessare il riso

- Trasferite il **riso** in una casseruola con 230 ml di acqua (per 2 persone). Portate a bollore e aggiungete un pizzico di sale.
- Abbassate il fuoco al minimo e cuocete per 7-8 minuti con il coperchio, quindi spegnete e lasciate coperto fino al momento di servire.
- Preparate nel frattempo la **salsa ponzu** mescolando in una ciotolina la **salsa di soia** con 2 cucchiaini di **zucchero** e il succo di mezzo **lime** (per 2 persone).

3



Cuocere il salmone

TIP: il salmone sarà cotto quando risulterà opaco e rosa al centro.

- Tagliate il **salmone** a metà, per il lungo, con un coltello a lama liscia. Verificate l'eventuale presenza di lische ed eliminatele.
- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio con un filo d'olio.
- Cuocete il **salmone** dalla parte della pelle per 4 minuti. Voltatelo, **salate**, coprite con un coperchio e proseguite la cottura per altri 3 minuti.
- Aggiungete la **salsa hoisin** e cuocete per altri 1-2 minuti, voltando il **salmone** su tutti i lati, in modo da condirlo uniformemente.

2



Cuocere le zucchine

- Tagliate le **zucchine** a rondelle di 0,5 cm.
- Scaldate una padella e cuocete le **zucchine** con 1 cucchiaio di **olio**, un pizzico di **sale** e 3 cucchiai d'**acqua**, con il coperchio, per circa 6 minuti, mescolando ogni tanto.
- Togliete il coperchio e proseguite per altri 4-5 minuti, finché saranno tenere, ma non sfaldate. Alla fine aggiustate di **sale** se necessario.

4



Disporre nei piatti

- Disponete il **riso** nei piatti e conditelo con la **salsa ponzu**.
- Adagiate accanto il **salmone**, spolverizzandolo con i **semi di sesamo**, e completate con le **zucchine**.

Buon Appetito!